

Les Menus



à la carte

Entrées

- Rillettes de maquereaux aux épices, légumes croquants au citron confit 6.50 €
- Feuilleté d'escargots, vin blanc et petits légumes, crumble en persillade
sup 2€ sur formule et menu 8.50 €
- Terrine forestière « maison » chutney mirabelles et oignons pickles 6.80 €
- Gaspacho façon « Chez Epicure » tuile croquante et glace au thym 7.20€

Plats

- Epaule de porc confite, marinée et laquée à la Texane, jus aux épices 15.50€
- Joue de bœuf braisée longuement, ragout forestier 16.20€
- Sandre rôti sur peau, crème d'herbes 17.00€
- Filet de canette miel et pommes, jus corsé au cumin 17.50 €

Les accompagnements :

Les Viandes: Ecrasée de pomme de terre Agata et poêlée de champignons

Les Poissons: Lentilles vertes façon risotto et carottes Vichy

Fromages et Desserts

- Assiette de fromages, salade aux noix et compotée de myrtilles 5.50€
- Choux à la pistache et tartare de fraises, sorbet framboises 6.50€
- Parfait glacé à la verveine verte du Velay, gavotte et fruits de saison 6.00€
- Melon et fruits rouges infusés à la menthe, sorbet Mojito 6.00€
- Abricot rôti au romarin, crumble pistache et glace au lait d'amande 6.50€
- Café gourmand (trop généreux) *sup 2€ sur formule et menu* 9.20€

Menu
Epicure Plaisir
24.90€

(Entrée + plat + dessert)

Formule
Epicure Gourmand
19.90€

(Entrée + plat) **ou** (Plat + dessert)



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivage du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.

